

Document made available under the Patent Cooperation Treaty (PCT)

International application number: PCT/FR05/000160

International filing date: 25 January 2005 (25.01.2005)

Document type: Certified copy of priority document

Document details: Country/Office: FR
Number: 0400691
Filing date: 26 January 2004 (26.01.2004)

Date of receipt at the International Bureau: 01 April 2005 (01.04.2005)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a) or (b)



World Intellectual Property Organization (WIPO) - Geneva, Switzerland
Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) - Genève, Suisse



PCT/FR2005/000160

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

19 JAN. 2005

Fait à Paris, le _____

Pour le Directeur général de l'Institut
national de la propriété industrielle
Le Chef du Département des brevets

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Martine PLANCHE'.

Martine PLANCHE

INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIETE
INDUSTRIELLE

SIEGE

26 bis, rue de Saint-Petersbourg
75800 PARIS cedex 08
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23
www.inpi.fr





INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08

Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

1er dépôt

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI

N° 11354 02

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

page 1/2

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 W / 010801

REMISE DES PIÈCES		Réserve à l'INPI		
DATE	26 JAN 2004			
LIEU	75 INPI PARIS 34 SP			
N° D'ENREGISTREMENT	0400691			
NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI				
DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI	26 JAN. 2004			
Vos références pour ce dossier (facultatif) 1H270270/5.JJJ				
Confirmation d'un dépôt par télécopie		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie		
2. NATURE DE LA DEMANDE		<input checked="" type="checkbox"/> Cochez l'une des 4 cases suivantes		
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>		
Demande de certificat d'utilité.		<input type="checkbox"/>		
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>		
Demande de brevet initiale		N°	Date <input type="text"/>	
ou demande de certificat d'utilité initiale		N°	Date <input type="text"/>	
Transformation d'une demande de brevet européen Demande de brevet initiale		<input type="checkbox"/>	Date <input type="text"/>	
N°				
3. TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)				
Procédé de fabrication d'une pâtisserie aux fruits en forme de barre				
4. DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		<input type="checkbox"/> Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° <input type="checkbox"/> Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° <input type="checkbox"/> Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »		
5. DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases)		<input checked="" type="checkbox"/> Personne morale		<input type="checkbox"/> Personne physique
Nom ou dénomination sociale		CARRE GOURMET DIFFUSION		
Prénoms				
Forme juridique		Société à Responsabilité Limitée		
N° SIREN		<input type="text"/>		
Code APE-NAF		<input type="text"/>		
Domicile ou siège	Rue	6, rue Raspail		
	Code postal et ville	94460 VALENTON		
	Pays	FRANCE		
Nationalité		Française		
N° de téléphone (facultatif)		N° de télécopie (facultatif)		
Adresse électronique (facultatif)		<input type="checkbox"/> S'il y a plus d'un demandeur, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »		

Remplir impérativement la 2^e page

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE
page 2/2

BR2

Réervé à l'INPI

REMISE DES PIÈCES
DATE

LIEU **26 JAN 2004**

N° D'ENREGISTREMENT **75 INPI PARIS 34 SP**

NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI **0400691**

DB 540 W / 010801

REMISSÉES DES PIÈCES DATE 26 JAN 2004 N° D'ENREGISTREMENT 75 INPI PARIS 34 SP NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI 0400691			
Vos références pour ce dossier : (facultatif)		1H270270/5.JJJ	
6 MANDATAIRE (si il y a lieu)			
Nom			
Prénom			
Cabinet ou Société		CABINET BEAU DE LOMENIE	
N ° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel			
Adresse	Rue	158, rue de l'Université	
	Code postal et ville	7515131410 PARIS CEDEX 07	
	Pays	FRANCE	
N° de téléphone (facultatif)		01 44 18 89 00	
N° de télécopie (facultatif)		01 44 18 04 23	
Adresse électronique (facultatif)			
7 INVENTEUR (S)		Les inventeurs sont nécessairement des personnes physiques	
Les demandeurs et les inventeurs sont les mêmes personnes		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non : Dans ce cas remplir le formulaire de Désignation d'inventeur(s)	
8 RAPPORT DE RECHERCHE		Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)	
Etablissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Paiement échelonné de la redevance (en deux versements)		Uniquement pour les personnes physiques effectuant elles-mêmes leur propre dépôt	
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES		Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requise pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition) <input type="checkbox"/> Obtenu antérieurement à ce dépôt pour cette invention (joindre une copie de la décision d'admission à l'assistance gratuite ou indiquer sa référence) : AG <input type="text"/>	
Si vous avez utilisé l'imprimé « Suite », indiquez le nombre de pages jointes			
10 SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire)		Jean-Jacques JOLY CPI N° 92-1123	VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI

Objet de l'invention

5 L'invention a pour objet de fournir un procédé permettant, en particulier à l'échelle industrielle, de réaliser une pâtisserie aux fruits en forme de barre, et plus particulièrement une pâtisserie individuelle.

10 Les pâtisseries aux fruits individuelles, telles que typiquement des tartelettes rondes, sont prisées des consommateurs. Des pâtisseries aux fruits ayant une autre forme, et plus particulièrement une forme de barre peuvent présenter un intérêt : elles peuvent être facilement tenues à la main, comme des barres de confiserie et peuvent être stockées facilement. Elles se prêtent bien à une utilisation en restauration rapide ou restauration collective, ce qui ne saurait toutefois être leur seul domaine d'application.

15 Toutefois, la réalisation de pâtisseries aux fruits en forme de barre soulève quelques difficultés, notamment si l'on veut limiter la quantité relative de pâte. En effet, dans le cas plus particulièrement d'une pâtisserie individuelle, il n'est pas concevable de former un rebord de pâte entourant les fruits sur toute la hauteur de la barre, la quantité de pâte par rapport aux fruits étant alors trop importante. Se pose alors le problème d'une bonne tenue et conservation de la pâtisserie dans sa forme de barre.

But et résumé de l'invention

25 L'invention a pour but de fournir un procédé de réalisation d'une telle pâtisserie pouvant être mis en œuvre à l'échelle industrielle et ce avec des coûts de fabrication réduits, tout en obtenant un produit attractif en termes d'aspect, de texture et de goût.

30 Le but est atteint selon l'invention grâce à un procédé comprenant les étapes consistant à :

- foncer un moule de forme allongée et à section sensiblement en forme de U d'une pâte à tarte crue couvrant le fond du moule et les parois latérales de celui-ci, sur une partie seulement de leur hauteur à partir du fond,

35 - verser sur la pâte une préparation pâtissière de consistance crémeuse,

- garnir la pâte et la préparation pâtissière de fruits ou morceaux de fruits mélangés avec une composition gélifiante en les versant dans le moule, jusqu'en haut de celui-ci, et

- 5 - réaliser la cuisson de la pâte et de la préparation pâtissière garnies dans le moule.

La préparation pâtissière utilisée peut être, entre autres, une crème d'amande traditionnelle ou une crème pâtissière foisonnées ou non. Comme composition gélifiante, on peut utiliser une composition contenant de la vergeoise et une pectine.

- 10 Avantageusement, on utilise un moule à usage unique tel qu'un moule en carton ou en aluminium.

Avantageusement encore, le garnissage avec des fruits ou morceaux de fruits est réalisé de façon automatique par doseur. Par rapport à un garnissage manuel, on évite ainsi des manipulations des 15 fruits et on peut réduire les coûts de fabrication.

- 20 Avant garnissage avec les fruits ou morceaux de fruits, on peut effectuer une précuision de la pâte et de la préparation pâtissière. Cette précuision est par exemple réalisée jusqu'à atteindre un niveau de cuisson correspondant à entre 50 % et 85 % environ de celui de la cuisson complète. Par niveau de cuisson, on entend notamment un niveau de déshydratation. L'étape de cuisson permet alors non seulement de terminer la cuisson mais aussi de conférer un bel aspect aux fruits ou morceaux de fruits.

- 25 De préférence, l'on fonce le moule avec la pâte crue de manière à couvrir les parois latérales du moule sur une hauteur comprise entre 1/4 et 2/3 de la hauteur de ces parois.

Après cuisson, la pâtisserie obtenue peut être surgelée et conditionnée.

- 30 Lorsqu'une précuision est effectuée, la surgélation peut être réalisée après celle-ci, éventuellement après garnissage de la pâte et de la préparation pâtissière précuites, et avant cuisson finale, celle-ci pouvant être effectuée juste avant consommation de la pâtisserie.

- 35 L'invention vise aussi une pâtisserie telle qu'obtenue par le procédé ci-dessus, c'est-à-dire une pâtisserie comportant une barquette de pâte à fond rectangulaire avec des bordures longitudinales et d'extrémité, une préparation pâtissière garnissant le fond de la barquette et des fruits

ou morceaux de fruits liés par une composition gélifiée formant une garniture surmontant la barquette et s'élevant au-dessus des bordures de celle-ci tout en reproduisant sensiblement le profil rectangulaire extérieur de la barquette.

- 5 La pâtisserie peut être conditionnée dans son moule de cuisson à usage unique par exemple en aluminium ou en carton.

Brève description des dessins

- Dans la description détaillée qui suit, il sera fait référence aux
10 dessins annexés sur lesquels :

- la figure 1 montre les étapes successives d'un mode de réalisation du procédé selon l'invention,
- la figure 2 montre les étapes successives d'un autre mode de réalisation d'un procédé conforme à l'invention,
- 15 - la figure 3 est une vue en coupe montrant schématiquement l'étape de garnissage par des morceaux de fruits lors de la mise en œuvre du procédé de la figure 1,
- la figure 4 est une vue schématique partiellement arrachée d'une pâtisserie obtenue par un procédé tel que celui de la figure 1, la pâtisserie
20 étant conditionnée dans son moule de cuisson ; et
- la figure 5 est une photographie d'une pâtisserie réalisée conformément à l'invention.

Description détaillée de modes de réalisation de l'invention

- 25 Une pâtisserie conforme à l'invention est préparée dans un moule 30 de forme générale parallélépipédique à sections en forme de U (voir figures 3 et 4), la forme et les dimensions du moule étant choisies en fonction de la forme et des dimensions de la pâtisserie à réaliser. On utilise avantageusement un moule à usage unique par exemple en aluminium ou en carton, ayant un fond 32 et des parois longitudinales 34, 35 et d'extrémité 36, 37.

- 30 Dans le procédé de la figure 1, on procède séparément au pétrissage d'une pâte (étape 10), à la réalisation d'une préparation pâtissière (étape 11) et à la réalisation d'une garniture aux fruits (étape 12).

Le moule est foncé avec la pâte crue préparée (étape 13), qui peut être une pâte brisée, une pâte feuilletée ou une pâte sablée. La pâte recouvre le fond 32 du moule et les parois 34, 35, 36, 37 sur une partie de leur hauteur, de préférence entre 1/4 et 2/3 de cette hauteur, à partir du fond.

La préparation pâtissière est une préparation crémeuse foisonnée ou non, par exemple une crème pâtissière ou une crème d'amande. Elle est dosée (étape 14) pour garnir la pâte dans le moule d'une quantité déterminée de crème pâtissière (étape 15). Comme cela est bien connu, la crème pâtissière absorbe le jus des fruits lors de la cuisson, permettant à la pâte de rester croustillante.

La garniture aux fruits comprend des fruits ou morceaux de fruits mélangés à une composition gélifiante, celle-ci représentant environ 10 % à 40 % en poids par rapport au poids des fruits.

On utilise par exemple une composition gélifiante contenant une vergeoise et/ou une pectine. Typiquement, une composition gélifiante comprend entre 25 % et 35 % en poids d'oeufs, entre 25 % et 35 % en poids de sucre (saccharose ou autre), entre 25 % et 35 % en poids de beurre ou autre matière grasse animale ou non et entre 2 % et 10 % en poids d'ingrédient gélifiant tel qu'une pectine. Différents fruits peuvent être utilisés, entiers ou en morceaux, tels que pommes, poires, prunes, abricots, pêches, fruits rouges, ...

Comme le montre la figure 3, la garniture aux fruits peut être dosée par un doseur 38 (étape 16) pour être déposée sur la pâte et la préparation pâtissière dans le moule (étape 17). La garniture aux fruits recouvre la crème et la pâte, et remplit le moule 30, s'étendant donc au-dessus des bordures de pâte garnissant les parties inférieures des parois du moule.

L'ensemble comprenant la pâte, la préparation pâtissière et la garniture aux fruits est cuit (étape 18) avant d'être surgelé (étape 19) et conditionné (étape 20). Bien entendu, l'étape de surgélation peut être omise selon le délai de consommation de la pâtisserie obtenue, celle-ci étant avantageusement conservée dans son moule.

On obtient, après cuisson, une pâtisserie aux fruits 50 (figure 4) en forme de barre comprenant une barquette de pâte cuite 52 avant un fond rectangulaire et des parois longitudinales et d'extrémité 54, 56, une

préparation pâtissière 58 garnissant la barquette de pâte, et une garniture 60 comprenant des fruits ou morceaux de fruits 62 liés par une composition gélifiée. Des fruits ou morceaux de fruits ont pénétré la couche de crème pendant la cuisson. La pâtisserie peut être retirée du moule 30 tout en conservant parfaitement sa forme.

La figure 2 montre un autre mode de réalisation de l'invention qui diffère de celui de la figure 1 en ce qu'avant dépôt de la garniture aux fruits, on procède à une précuision (étape 21) de la pâte et la préparation pâtissière la garnissant dans le moule 30 (étape 21). La précuision est réalisée jusqu'à un niveau correspondant à entre 50 % et 10 85 % de la cuisson totale, le niveau de précuision étant mesuré en degré de déshydratation. Le degré de précuision peut être variable en fonction notamment de la nature de la garniture aux fruits ajoutée ultérieurement et subissant la cuisson finale.

15 Ensuite, la pâte et la préparation pâtissière précuises sont revêtues, dans le moule, de la garniture aux fruits dosée (étape 22) qui remplit le moule 30.

20 L'ensemble comprenant la pâte et la préparation pâtissière précuises et la garniture aux fruits constitue un produit intermédiaire qui peut être conservé frais ou surgelé (étape 23) et conditionné (étape 24). Avant consommation, on procède à une étape de cuisson finale (étape 25) afin de terminer la cuisson.

On note que la précuision peut être réalisée après dépôt de la garniture aux fruits, une surgélation pouvant être réalisée ensuite.

25

Exemple

Une barre aux pommes a été réalisée de la façon suivante.

Un moule en carton de longueur 150 mm, largeur 30 mm et hauteur 30 mm a été foncé avec environ 40 g de pâte crue en recouvrant 30 le fond du moule et les parois de celui-ci sur une hauteur de 15 mm.

35 La pâte a été garnie d'une couche de 12 mm d'épaisseur de crème d'amande. La crème avait la composition suivante : 1 partie en poids de beurre, 1 partie en poids d'oeuf, 1 partie en poids de sucre, 1 partie en poids de poudre d'amande et 0,75 partie en poids de farine de blé.

L'ensemble a été précuit jusqu'à un niveau correspondant à 75 % de la cuisson totale, à une température de 180°C.

Après la précuison, la pâte et la préparation pâtissière ont été garnies par versement dans le moule par doseur d'environ 90 g d'une garniture comprenant des morceaux de pommes et une composition gélifiante, celle-ci représentant 30 % en poids par rapport au poids des pommes. La composition gélifiante était constituée de 1 partie en poids d'oeuf, 1 partie en poids de sucre, 1 partie en poids de beurre et 0,1 partie en poids d'ingrédient gélifiant (pectine).

10 L'ensemble a finalement été cuit à une température d'environ 200°C.

Après cuisson finale, on constate que les morceaux de fruits ont pris un bel aspect et que la pâtisserie se tient parfaitement en dépit de la hauteur limitée des bordures de pâte. La photographie de la figure 5 montre la barre aux pommes obtenue extraite du moule.

15 Comme indiqué plus haut, on pourra surgeler le produit obtenu après dépôt de la garniture aux fruits, la cuisson finale étant effectuée juste avant consommation.

On pourra aussi se passer de l'étape de précuison.

REVENDICATIONS

1. Procédé de réalisation d'une pâtisserie aux fruits en forme de barre, caractérisé en ce qu'il comprend les étapes consistant à :
 - 5 - foncer un moule de forme allongée et à section sensiblement en forme de U d'une pâte à tarte crue couvrant le fond du moule et les parois latérales de celui-ci, sur une partie seulement de leur hauteur à partir du fond ,
 - verser sur la pâte une préparation pâtissière,
 - 10 - garnir la pâte et la préparation pâtissière de fruits ou morceaux de fruits mélangés avec une composition gélifiante en les versant dans le moule, jusqu'en haut de celui-ci, et
 - réaliser la cuisson de la pâte et de la préparation pâtissière garnies dans le moule.
- 15 2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'on utilise une préparation pâtissière choisie parmi une crème d'amande et une crème pâtissière.
- 20 3. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que l'on utilise une composition gélifiante contenant de la vergeoise.
- 25 4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'on utilise une composition gélifiante contenant un ingrédient gélifiant.
- 25 5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que l'on utilise un moule à usage unique en un matériau choisi notamment parmi l'aluminium et le carton.
- 30 6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que le garnissage avec les fruits ou morceaux de fruits est réalisé de façon automatique par doseur.
- 30 7. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que l'on fonce le moule avec la pâte crue de manière à couvrir les parois latérales du moule sur une hauteur comprise entre 1/4 et 2/3 de la hauteur de ces parois.
- 35 8. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que l'ensemble comprenant la pâte et la préparation pâtissières cuites et garnies dans le moule est surgelé.

9. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que l'on réalise une précuison de la pâte et de la préparation pâtissière jusqu'à atteindre un niveau de cuisson correspondant à entre 50 % et 85 % de la cuisson complète.

5 10. Procédé selon la revendication 9, caractérisé en ce que la précuison est réalisée avant garnissage avec les fruits ou morceaux de fruits.

10 11. Procédé selon l'une quelconque des revendications 9 et 10, caractérisé en ce que l'ensemble comprenant la pâte et la préparation pâtissière précuites et la garniture aux fruits précuite ou non est surgelé.

15 12. Pâtisserie aux fruits en forme de barre, caractérisée en ce qu'elle comporte une barquette de pâte à fond rectangulaire avec des bordures longitudinales et d'extrémité, une préparation pâtissière garnissant le fond de la barquette et des fruits ou morceaux de fruits liés par une composition gélifiée formant une garniture surmontant la barquette et s'élevant au-dessus des bordures de celle-ci tout en reproduisant sensiblement le profil rectangulaire extérieur de la barquette.

20 13. Pâtisserie selon la revendication 12, caractérisée en ce qu'elle est conditionnée dans son moule de cuisson à usage unique notamment en aluminium ou en carton.

14. Pâtisserie selon la revendication 13, caractérisée en ce que la pâte recouvre les parois latérales du moule sur une hauteur comprise entre 1/4 et 2/3 de la hauteur de ces parois, à partir du fond du moule.

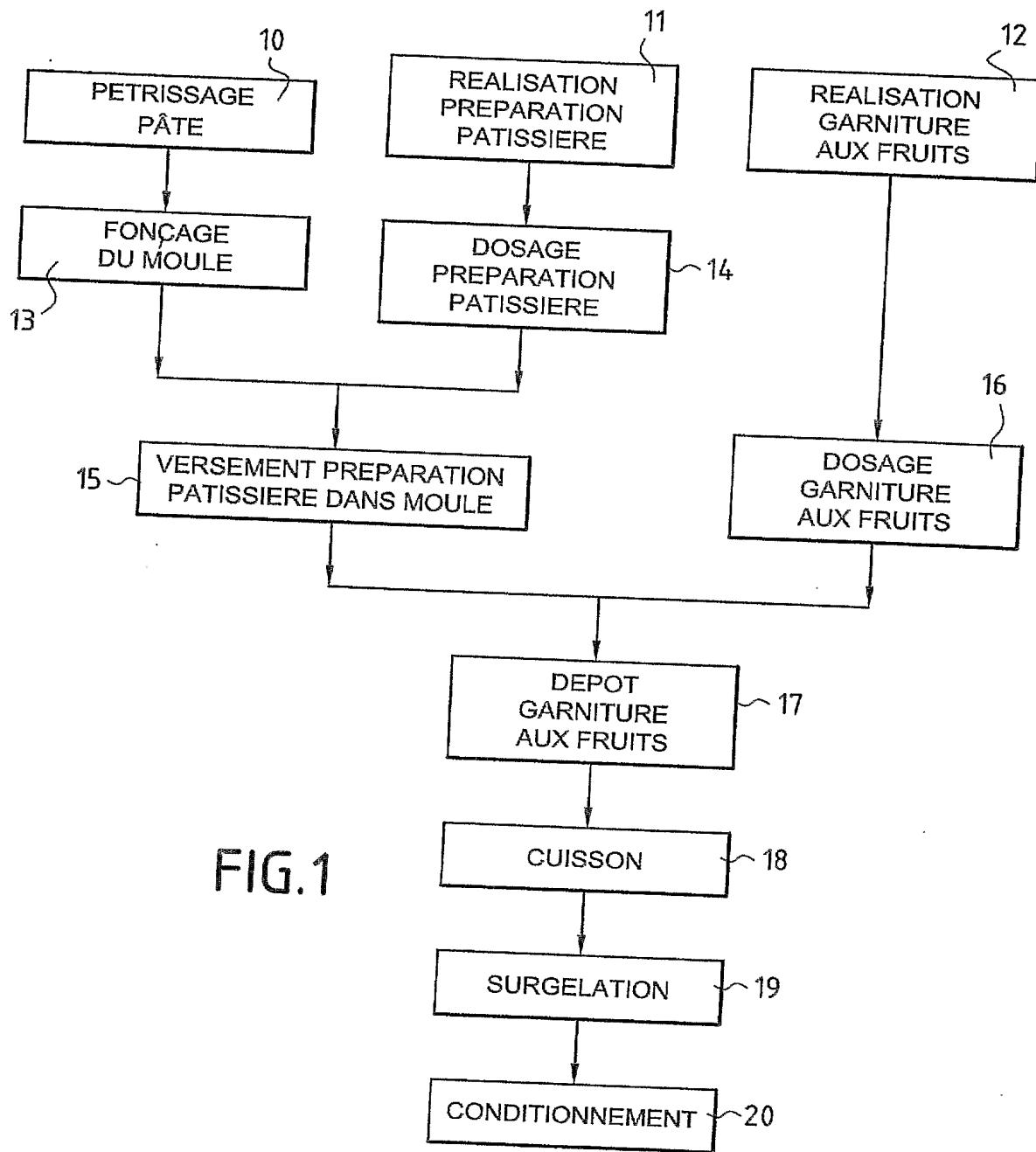
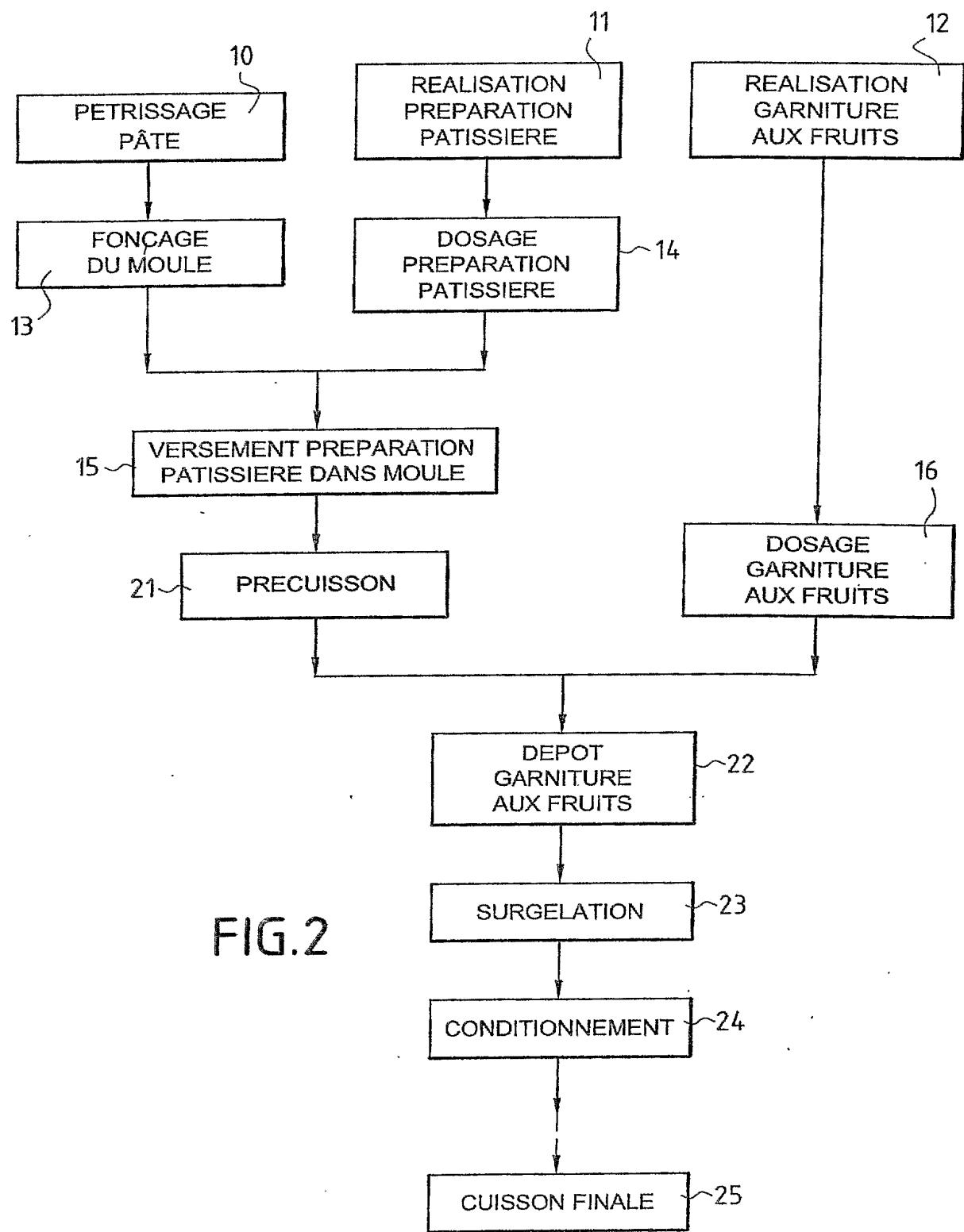


FIG.1

2/3



1er dépôt

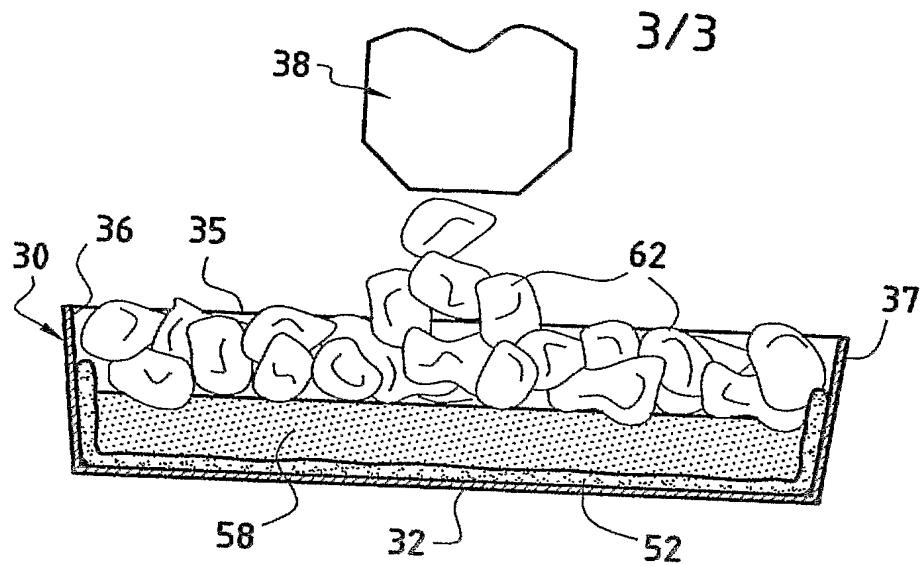


FIG. 3

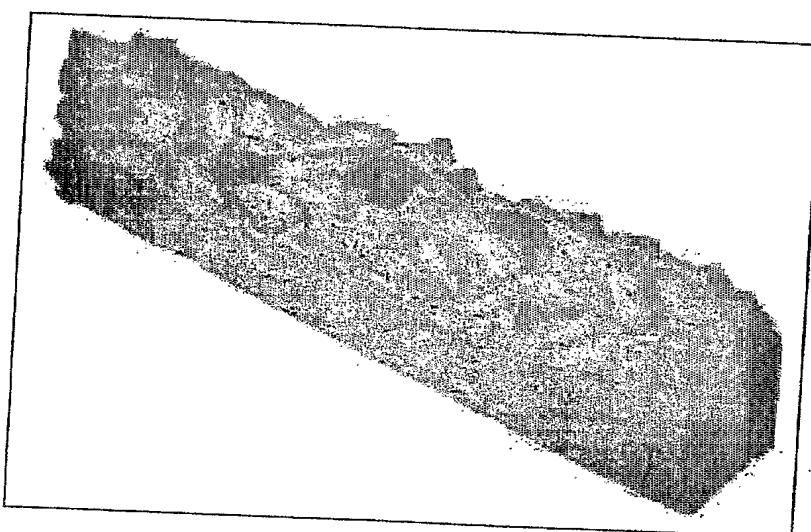
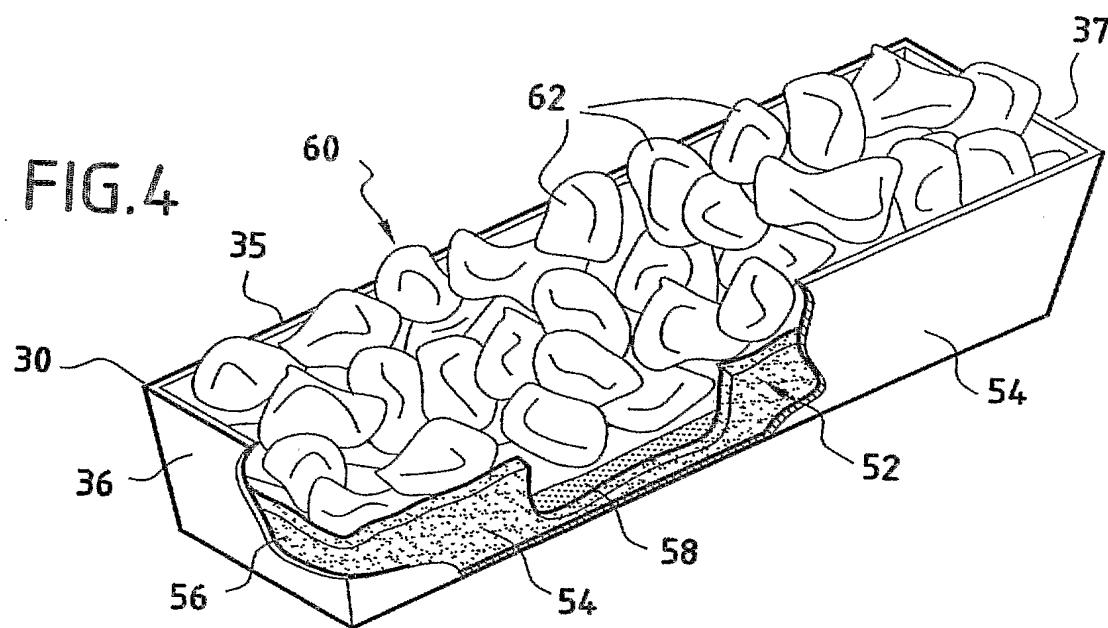


FIG. 5



DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 93 59 30

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ

Codé de la propriété intellectuelle - Livre VI

cel
N° 11235°02

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° .1./.1.

(Si le demandeur n'est pas l'inventeur ou l'unique inventeur)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 W /260899

Vos références pour ce dossier (facultatif)	1H27027/0005FR JJJ
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL	04 00691

TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)

Procédé de fabrication d'une pâtisserie aux fruits en forme de barre

LE(S) DEMANDEUR(S) :

CARRE GOURMET DIFFUSION

DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) : (Indiquez en haut à droite «Page N° 1/1» S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez un formulaire identique et numérotez chaque page en indiquant le nombre total de pages).

Nom		PEYRAT
Prénoms		Daniel
Adresse	Rue	4, rue Adrienne
	Code postal et ville	94500 CHAMPIGNY
Société d'appartenance (facultatif)		
Nom		
Prénoms		
Adresse	Rue	
	Code postal et ville	
Société d'appartenance (facultatif)		
Nom		
Prénoms		
Adresse	Rue	
	Code postal et ville	
Société d'appartenance (facultatif)		

**DATE ET SIGNATURE(S)
DU (DES) DEMANDEUR(S)
OU DU MANDATAIRE
(Nom et qualité du signataire)**

PARIS, le 3 Mars 2004

Jean-Jacques JOLY
N° CPI 92-1123

cabinet bcc de loménie
158, Rue de l'Université

24

2

